07/07 282-05/00 072453 REV0

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

BRITANIA

MOEDOR DE CARNE
Elétrico

Manual de Instruções

MODO DE PREPARO

•Primeiro moer a carne usando a peça média do Moedor de Carne Elétrico Britânia. Reservar.
•Preparar o tempero misturando a cebola, salsinha, sal e pimenta.
•Colocar a carne moída em superfície lisa e juntar o tempero.
•Misturar muito bem. Em seguida acrescentar o gim, as gemas e tornar a misturar formando o *steak tartar.*
•Passar manteiga em 8 fatias do pão preto e em seguida uma camada de *steak tartar.*
•Preparar o molho de gorgonzola: bater no liquidificador Britânia o queijo com o vinagre. Acrescentar o creme de leite aos poucos batendo em velocidade mínima até conseguir um molho grosso e firme. Passar esse molho de gorgonzola sobre o *steak tartar,* fechar os sanduíches com as fatias de pão preto restantes e sirvir.
•Rendimento: 08 sanduíches.

HAMBÚRGUER NA MANTEIGA COM ERVAS

INGREDIENTES

1 kg de patinho
1 colher (sopa) rasa de sal
Pimenta-do-reino a gosto
5 colheres (sopa) rasas de manteiga
1 colher (sopa) de tomilho fresco ou 1 colher (café) de tomilho seco
½ colher (sopa) de manjericão
½ colher (sopa) de salsinha

MODO DE PREPARO

•Passar a carne pela parte mais grossa do Moedor de Carne Elétrico Britânia. Salgar e apimentar a gosto. Reservar.
•Misturar 4 colheres de manteiga com as ervas e gelar até ficar bem firme.
•Dividir a carne em quatro porções formando 4 bolas.
•Colocar ¼ da manteiga com ervas no centro de cada bola, fechar bem e amassar com as mãos formando 4 hambúrgueres (a manteiga deve ficar no centro).
•Aquecer o grill Britânia, untar com a manteiga restante e grelhar os hambúrgueres de 4 a 5 minutos de cada lado (ou a gosto).
•Retirar do grill e servir com salada de folhas verdes e tomate.

HAMBÚRGUER COM PERU

INGREDIENTES

500 g de coxão mole limpo
300 g de carne de peru desossado (sobre-coxa ou peito)
Sal e pimenta-do-reino branca moída, a gosto
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

•Passar as carnes pela parte mais grossa do Moedor de Carne Elétrico Britânia. Salgar e apimentar a gosto. Juntar o *catchup* e a salsinha, misturar tudo muito bem e dividir em 4 porções.
•Moldar os hambúrgueres com as mãos, sem forçar muito.
•Aquecer o grill Britânia, untar com a manteiga restante e grelhar os hambúrgueres de 4 a 5 minutos de cada lado (ou a gosto)
•Retirar do grill e servir com batatas fritas.

DICA: Se desejar substituir a carne de peru por frango.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Moedor de Carne Elétrico Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as recomendações a seguir. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

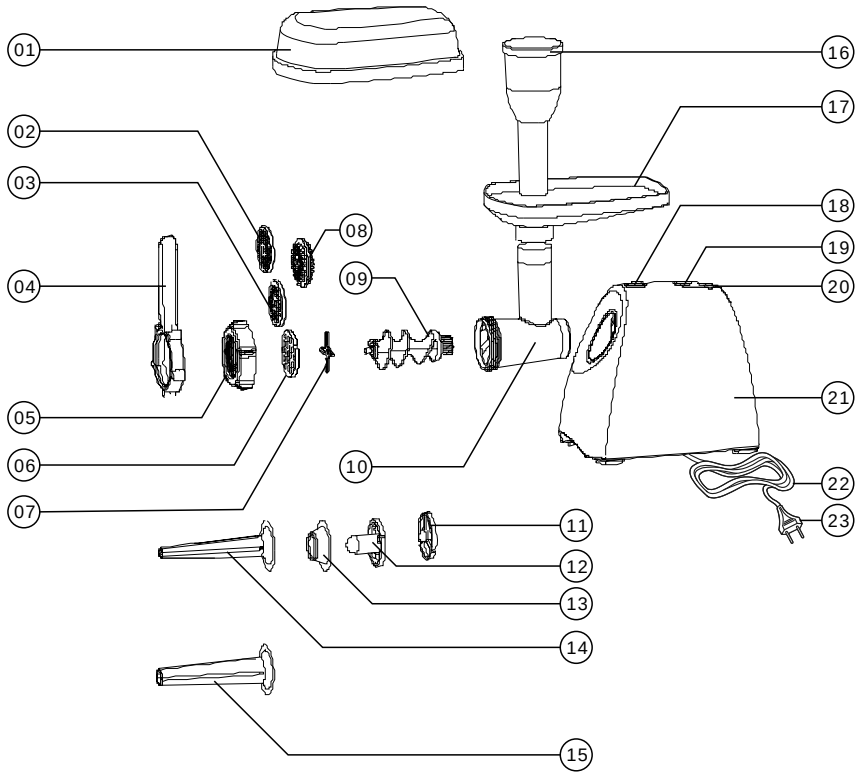
PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico (22), no plugue (23) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, o usuário não deve mergulhar o aparelho em água nem em outros líquidos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da tomada elétrica corresponda à indicada na etiqueta do aparelho.
•Nunca utilizar o aparelho se o cordão elétrico (22) ou o plugue (23) estiverem danificados. Também não utilizá-lo se apresentar mau funcionamento. Retornar o aparelho a um posto de *Assistência Técnica Autorizada* Britânia mais próximo para análise, reparos e ajustes mecânicos ou reparos elétricos.
•Sempre retirar o plugue (23) da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.
•Jamais colocar os alimentos no Moedor de Carne Elétrico Britânia com as mãos. Sempre utilizar o pilão (16) para empurrá-los.
•A faca em aço inoxidável (07) é afiada. Portanto, o usuário deve manuseá-la com cuidado.
•O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndios, choque elétrico ou acidentes pessoais.
•Este aparelho não deverá ser usado para moer substâncias secas e duras para a faca em aço inoxidável (07) não perder o corte.
•Não deixar que o cordão elétrico (22) fique pendendo de bordas de mesas nem de balcões.
•Não usar os dedos para raspar os alimentos dos discos (02, 03 e 06) de saída enquanto o aparelho estiver funcionando, pois poderão ocorrer ferimentos por corte.
•Durante a utilização do aparelho, o usuário não deverá retirar o plugue (23) da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Ele deve certificar-se primeiramente de que o botão LIGA/DESLIGA esteja na posição DESLIGA e em seguida retirar o plugue (23) da tomada elétrica.
•Nunca fazer funcionar o Moedor de Carne Elétrico Britânia vazio depois de instalar a faca em aço inoxidável (07).
•Não usar o aparelho ao ar livre.
•Guardar estas instruções para futuras referências.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

01.Tampa do funil.
02.Disco para moer – fino.
03.Disco para moer – médio.
04.Chave para ajuste dos acessórios.
05.Tampa da faca.
06.Disco para moer – grosso.
07.Faca em aço inoxidável.
08.Disco para limpeza.
09.Eixo moedor
10.Suporte do eixo moedor.
11.Modelador para lingüiça.
12 e 13.Modeladores para bolinhos.
14.Cone para preparar lingüiças e bolinhos (grossa).
15.Cone para preparar lingüiças e bolinhos (fina).
16.Pilão e porta acessórios.
17.Funil.
18.Botão destravar.
19.Botão Liga/Desliga.
20.Botão para alterar sentido de moagem.
21.Gabinete do motor
22.Cordão elétrico.
23.Plugue.



1 colher (sopa) de margarina
1 ovo batido

MODO DE PREPARO
•Moer a carne e temperar com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino.
•Levar para refogar na margarina até fritar. Desligar.
•Juntar o leite, a farinha, o ovo e o cheiro verde. Misturar bem.
•Levar ao fogo mexendo até cozinhar. Deixar esfriar.
•Enrolar os croquetes, passar por ovos batidos e farinha de pão.
•Fritar usando a fritadeira Britânia a temperatura de 170ºC.

OMELETE ABERTO DE CARNE

INGREDIENTES
500 g de coxão mole ou patinho
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sopa) de óleo
½ cebola média picada
3 tomates picados sem pele e sem semente
6 ovos
100 g de mozarela em fatias finas

MODO DE PREPARO
•Moer a carne usando a peça média do Moedor de Carne Elétrico Britânia.
•Temperar com sal e pimenta.
•Em uma panela colocar uma colher de manteiga e o óleo.
•Fritar a cebola em fogo médio, juntar a carne e deixar dourar.
•Baixar o fogo e acrescentar os tomates. Misturar e tampar a panela deixando cozinhar em fogo baixo por + ou - 20 minutos, deixando úmido, mas sem molho. Reservar em local quente.
•Bater bem as gemas.
•Bater as claras em neve bem firme. Misturar devagar e delicadamente com as gemas evitando desmontar.
•Aquecer o grill Britânia a temperatura 140°C, untar com a manteiga, colocar os ovos batidos espalhando como de estivesse fazendo uma panqueca. Tampar o grill e deixar cozinhar até que fique sólida. Destampar o grill e espalhar a mozarela, cobrir com a carne. Tampar novamente e deixar cozinhar por alguns minutos apenas para derreter o queijo e aquecer a carne.
•Servir em seguida.

STEAK TARTAR COM GORGONZOLA

INGREDIENTES
500 g de coxão mole
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de salsinha picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de gin
2 gemas
16 fatias de pão preto
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de queijo gorgonzola
1 colher (sopa) de vinagre
½ de xícara (chá) de creme de leite

CAFTA

INGREDIENTES

2 kg de coxão mole limpo
2 colheres (sopa) de alho amassado
2 colheres (sopa) rasas de sal
1 colher (café) de pimenta-do-reino branca
1 colher (sopa) rasa de molho de pimenta
1 xícara (chá) de folhas de hortelã
1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço, picadas

MODO DE PREPARO

•Usando a peça fina do Moedor de Carne Elétrico Britânia, moer a carne por 2 vezes.
•Juntar com os outros INGREDIENTES, amassar bem deixando descansar em geladeira por aproximadamente 2 horas.

Comprimir porções de carne moldando-os em espetinhos.
•Assar as caftas no grill Britânia ou moldar as caftas apertando porções de carne com as mãos em formato de charutos.

QUIBE ASSADO

INGREDIENTES

½ kg de carne limpa, coxão mole ou patinho
1 xícara (chá) de trigo
2 tabletes de caldo de *bacon*
1 xícara de água para dissolver os tabletes de *bacon*
2 colheres (sopa) de salsinha
200 g de queijo muzarela cortado
1 cebola picada
2 tomates picados sem pele e sem sementes
10 folhas de hortelã
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

•Lavar bem o trigo e deixar de molho por 1 hora.
•Escorrer a água e espremer bem.
•Usando a peça fina do Moedor de Carne Elétrico Britânia, moer a carne por 2 vezes.
•Em uma tigela juntar a carne moída, o trigo, o caldo de *bacon* dissolvido, salsinha, cebola, tomates e sal.
•Sovar bem a massa.
•Em um refratário colocar a metade da massa, cobrir com o queijo e colocar o restante da massa e um pouco de óleo por cima.
•Quadricular com faca e espalhar a hortelã.
•Assar em forno moderado por aproximadamente 30 a 40 minutos.

CROQUETES DE CARNE

INGREDIENTES

700 g de patinho limpo
1 cebola ralada
1 colher (chá) de alho amassado
Pimenta-do-reino e sal a gosto
1 xícara (chá) de cheiro verde picado
1 copo de leite
5 colheres (sopa) de farinha de trigo

OPERAÇÃO

Antes da primeira utilização do aparelho, o usuário deverá limpar totalmente os componentes removíveis do moedor. A faca em aço inoxidável (07) é muito afiada; portanto, será necessário tomar cuidado para não machucar as mãos.

Alinhar o orifício de localização com o pino, conforme figura 01.

MOER

1.Instalar o eixo moedor (09), a faca em aço inoxidável (07), o disco (02, 03 ou 06) e a tampa da faca (05) conforme figura 01, antes de começar a moer os alimentos. Selecionar o disco (02, 03 ou 06) apropriado segundo as necessidades. O disco (06) com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o disco (03) com furos médios, carne moída normal e o disco (02) com furos pequenos, carne moída muito fina.

Nota: ao instalar os componentes, fazer com que o orifício do disco esteja bem alinhado com o pino. A parte posterior da faca em aço inoxidável (07) tem marcada a letra B. Certificar-se de que a letra B esteja voltada para o eixo moedor (09) durante a instalação.

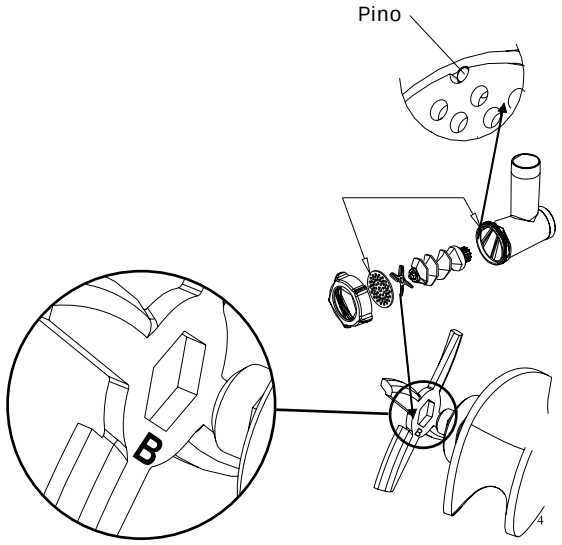


Figura 01

2.Instalar o suporte do eixo moedor (10) no aparelho. Pressionar o botão destravar (18) com o polegar de uma das mãos (conforme seta 1 da figura 2) e segurar o suporte do eixo do moedor (10) com a outra mão. Inseri-lo no orifício do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais se mover (conforme seta 2 da figura 2). Soltar o botão destravar (18). O suporte do eixo moedor (10) estará fixo ao motor do aparelho. Apertar a tampa da faca (05) com auxílio da chave para ajuste dos acessórios (04), assegurando-se de que todos os componentes estejam bem instalados (conforme figura 3). A partir deste momento o moedor poderá ser usado.

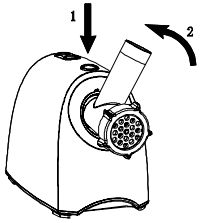


Figura 02

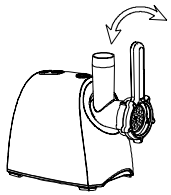


Figura 03

Cuidado: Certificar-se de que o plugue (23) do aparelho não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

3.Ajustar o funil no suporte do eixo moedor.
4.Certificar-se de que o botão LIGA/DESLIGA (19) esteja na posição DESLIGA e em seguida inserir o plugue (23) na tomada elétrica.
5.Pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) para travá-lo (a faca em aço inoxidável (07) irá girar no sentido anti-horário). Quando o aparelho começar a funcionar normalmente, colocar os pedaços de carne no funil (17) e empurrá-los para baixo com o pilão (16).

Nota: Os pedaços de carne poderão passar pelo orifício do funil e deverão estar sem os ossos.

6.O tempo máximo de utilização contínua não deverá exceder a 1 minuto. Deixar descansar o aparelho por, pelo menos, 1 minuto entre dois ciclos consecutivos.
7.Colocar a tampa do funil (01) limpa sob a tampa da faca em aço inoxidável (07) para receber a carne moída que irá sair do moedor.
8.Se houver qualquer tipo de bloqueio (entupimento) durante o funcionamento, o usuário deverá pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) rapidamente e soltá-lo imediatamente. Deixar o aparelho girar no sentido horário. Em seguida, pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) para travá-lo novamente. Se o bloqueio persistir, repetir a operação até que desapareça o bloqueio. Depois de moer a carne, retirar o plugue (23) da tomada elétrica.

RECEITAS

QUIBE CRU

INGREDIENTES
1 kg de patinho (cortado em cubos)
1 xícara (chá) de trigo para quibe
1 ramo de folhas de hortelã picado
1 colher (sopa) de cebola picada
1 pimenta vermelha picada
1 raminho de folhas de manjericão picados
1 colher (chá) de casca de laranja picada
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
½ copo de água gelada
Sal a gosto
Óleo de oliva para regar

MODO DE PREPARO
•Passar a carne duas vezes pelo Moedor de Carne Elétrico Britânia. Na segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha, o manjericão e a casca de laranja. Reservar.
•Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos.
•A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta síria (ou do reino) e o sal. Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea.
•Depois, passar essa mistura para uma travessa, dando um formato de quibe, alternando traços com a ajuda de uma faca
•Regar com óleo de oliva

DICA: Para decorar, utilizar cebolas cortadas no sentido longitudinal e folhas de hortelã.

BOLINHO DE CARNE

INGREDIENTES
1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de fôrma
½ xícara (chá) de leite
500 g de carne moída
2 colheres (chá) de sal
2 ovos
1 cebola bem picadinha
1 pitada de pimenta-do-reino
Salsinha picada (opcional)
Farinha de rosca

MODO DE PREPARO
•Descascar o pãozinho, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite.
•Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, a cebola, a salsinha e a pimenta-do-reino. •Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída. Misturar até obter uma massa homogênea.
•Fazer as bolinhas, passar na farinha de rosca e fritar.

DICA: Se preferir, o bolinho pode ser recheado com espinafre cozido ou então presunto e queijo.

DICAS PARA A LIMPEZA

Para remover algum resíduo de carne que ficaram grudados nos discos (02, 03 ou 06), alinhar os furos com o disco para limpeza (08) e empurrá-lo contra o disco a ser limpo (conforme figura 09). Toda a carne que permanecer grudada no disco será empurrada para fora. Se ainda houver resíduos, lavar o disco com uma esponja macia e água de sabão.

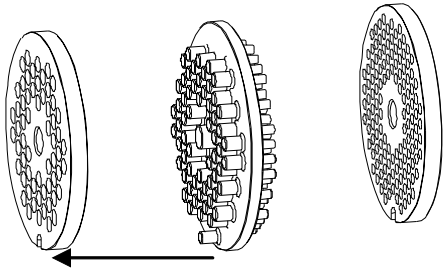


Figura 09

Para remover resíduos de carne que ficaram grudados no disco (06) grossos, enxaguá-lo em água corrente para retirar toda a carne dos furos. Se assim mesmo houver resíduos. Lavar o disco com uma esponja macia e água de sabão.
Certificar-se de que todos os componentes estejam totalmente secos antes de guardá-los. Se os discos estiverem úmidos, poderão enferrujar.

9.Desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor (10): pressionar o botão destravar (18) com o polegar da mão esquerda (conforme seta 1 da figura 04), girar o conjunto do suporte do eixo moedor (10) no sentido horário com a mão direita e, então, retirá-lo.

Cuidado: Certificar-se de que o plugue (23) do aparelho tenha sido retirado da tomada elétrica antes de desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor (10).

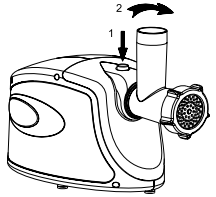


Figura 04

PREPARANDO LINGÜIÇAS

Montar o suporte do eixo moedor (10), o eixo moedor (09), o cone para preparar lingüiças (14 ou 15), (selecionar o grosso ou o fino, segundo a preferência) e a tampa da faca (05), conforme figura 05.

Nota: O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável (07) e os discos (02, 03 ou 06) se for usar o moedor para preparar lingüiças. Não montar o cone para preparar lingüiças (14 ou 15) se for moer carne.

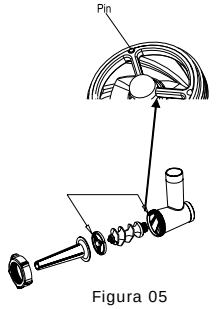


Figura 05

Instalar o suporte do eixo moedor (10) no motor do moedor. Pressionar o botão destravar (18) com o polegar de uma das mãos (conforme seta 1 figura 02), e segurar o suporte do eixo moedor (10) com a outra mão. Introduzi-lo na abertura do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que ele não possa se mover mais (conforme seta 2 figura 02). Soltar o botão destravar (18). O suporte do eixo moedor (10) estará fixo ao motor do aparelho. Apertar a tampa da faca (05) com auxílio da chave para ajuste dos acessórios

(04), assegurando-se de que todos os componentes estejam bem instalados (conforme figura 03). A partir deste momento o moedor poderá ser usado.
Instalar a tripa, depois de limpa, no cone para preparar lingüiças (14 ou 15) conforme figura 06. Em seguida, colocar a carne moída no funil (17) do moedor.

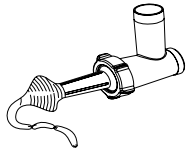


Figura 06

Pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) até travá-lo. O moedor irá girar no sentido anti-horário e a carne moída começará a entrar na tripa. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da lingüiça.
O eixo moedor (09) está ilustrado conforme figura 07. O usuário poderá desmontá-lo, se for necessário, para limpar e instalá-lo novamente.

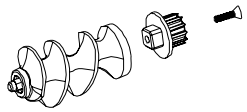


Figura 07

PREPARANDO CARNE PRENSADA (BOLINHOS)

Montar o suporte do eixo moedor (10), o eixo moedor (09), o modelador para bolinhos (12 ou 13), o cone para preparar bolinhos (14 ou 15) e a tampa da faca (05) conforme figura 08.

Nota: O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável (07) e os discos (02, 03 ou 06) se for usar o moedor para preparar carne prensada.

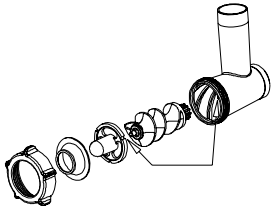


Figura 08

Instalar o suporte do eixo moedor (10) no motor do moedor. Pressionar o botão destravar (18) com o polegar de uma das mãos (conforme seta 1 figura 02), e segurar o suporte do eixo moedor (10) com a outra mão. Introduzi-lo na abertura do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não possa se mover mais (conforme seta 2 figura 02). Soltar o botão destravar (18). O suporte do eixo moedor (10) estará fixo ao motor do aparelho. Apertar a tampa da faca (05) com auxílio da chave para ajuste dos acessórios (04), assegurando-se de que todos os componentes estejam bem instalados (conforme figura 03). A partir deste momento o moedor poderá ser usado.
Ajustar o funil (17) sob a tampa da faca (05) para receber a carne prensada.
Colocar a carne moída no funil.
Pressionar o botão LIGA/DESLIGA até travá-lo. O moedor irá girar no sentido anti-horário. Empurrar a carne moída no suporte do eixo moedor (10). Cortar a carne prensada no comprimento desejado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.Retirar o plugue (23) da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
2.Desmontar todos os componentes, com exceção do motor. Mergulhar todos os componentes que foram retirados em água para limpá-los.
Nota: A faca em aço inoxidável (07) é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.

3.Limpar o gabinete do motor (21) com um tecido umedecido e em seguida enxugá-lo totalmente.
Nota: Nunca mergulhar o aparelho em água para limpá-lo.

4.Depois de limpar todos os acessórios, o usuário deverá secá-los totalmente e colocá-los dentro do pilão e porta acessórios (16) , seguindo a ordem abaixo.